



MARTIN'S BRUSSELS EU

★ ★ ★ ★

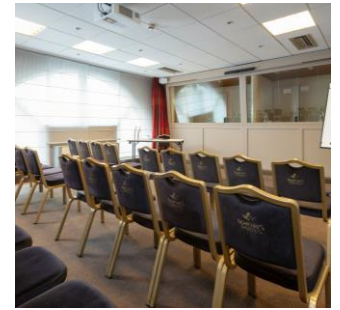
PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2022/2023



Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel
+32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

Tarieven per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot 31 december 2023

Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • [martinshotels.com](https://www.martinshotels.com)



Tarieven per persoon, BTW en bediening inbegrepen, geldig tot 31 december 2023

Martin's Brussels EU • Karel de Grotelaan 80 – 1000 Brussel • +32 (0)2 230 85 55 • mbeu@martinshotels.com • martinshotels.com

OVERZICHT



- VERGADERARRANGEMENTEN
- VERGADERING À LA CARTE
- COCKTAILS & HAPJES
- WALKING DINNER & BANKET
- BUFFET
- WIJNEN
- CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND
- EXTRA INFORMATIE - CONTACTGEGEVENS



ALLE ARRANGEMENTEN OMVATTEN:

- Huur van de vergaderzaal met gratis WiFi, LCD projector, flipchart en scherm
- Papier, pennen, mineraalwater, muntjes
- Lunch geserveerd met water, frisdrank, koffie en thee
- Koffiepauses omvatten :
 - Ochtend pauze: selectie van koekjes, fruitmand, water infusie, koffie en thee
 - Namiddag pauze: selectie van zoete heerlijkheden, fruitmand, water infusie, koffie en thee
- Arrangementen zijn beschikbaar voor gezelschappen vanaf 8 deelnemers

EU Halve Dag Stars Pack

€ 80 pp

Één koffiepauze & broodjesbuffet

EU Volledige Dag Stars Pack

€ 85 pp

Twee koffiepauzes & broodjesbuffet

Upgrade 2 gangen

+ € 8 pp

2-gangenmenu
keuze van de Chef

*Beschikbaar vanaf 15 personen en op basis van restaurantbezetting

Upgrade 3 gangen

+ € 15 pp

3-gangenmenu
keuze van de Chef

*Beschikbaar vanaf 15 personen en op basis van restaurantbezetting



ONTBIJT & PAUZES

Koffieontvangst € 12,00 pp

Koffie, thee, fruitsap, vruchtensalade en gebakjes

Koffiepauze € 12,00 pp

- Ochtend pauze: selectie van koekjes, fruitmand, water infusie, koffie en thee
- Namiddag pauze: selectie van zoete heerlijkheden, fruitmand, water infusie, koffie en thee

Optie: *vers gesneden fruit* + € 2,00 pp

ZAALHUUR:

Neem contact met ons op voor prijsinformatie. Op basis van de datum, gewenste stijl en aantal deelnemers maken wij graag een op maat gemaakte offerte.

Nieuw

Bose Videobar videoconferencing systeem (Amber & Jade kamers) €90,00 per dag

VERGADERING À LA CARTE

LUNCHES

Broodjesbuffet € 35,00 pp

Soep van de dag of warme snack, selectie van sandwiches individuele salades en dessert van de dag

2-gangen lunch € 35,00 pp

3-gangen lunch € 45,00 pp



Alcoholvrije dranken water en koffie tijdens de lunch € 11,00 pp

Wijnarrangement (zie pagina 9) vanaf € 16,00 pp



COCKTAILS

Welkomst drankje

 Honing wijn	<i>per glas</i>	€ 5,00
<i>Huisgemaakt aperitief, op basis van Brusselse stadshoning van eigen dak!</i>		
 Honingwijn cocktail	<i>per glas</i>	€ 10,00
<i>Huiscreatie : honingwijn, tonic, limoen</i>		
Cava	<i>per glas</i>	€ 8,00
Champagne Mumm	<i>per glas</i>	€ 13,00

Bubble time

Cava, huiswijn, bier van 't vat, honingwijn van het huis en frisdranken
Hartige koekjes en olijven

<i>30 minuten</i>	€ 13,50 pp
<i>60 minuten</i>	€ 18,00 pp
<i>90 minuten</i>	€ 21,00 pp
<i>120 minuten</i>	€ 24,00 pp

Optie : Champagne Mumm + € 6,00 pp

COCKTAILS & HAPJES

HAPJES

Hapjes

Warme en koude hapjes naar keuze van de Chef	<i>per stuk</i>	€ 3,00
	<i>3 stukken</i>	€ 8,50
	<i>5 stukken</i>	€ 13,50

Verrassingsbrood

50 gevarieerde mini-sandwiches	€ 100,00
1 verrassingsbrood voor 20 personen	

Assortiment van rauwe groenten




en 3 sauzen	€ 60,00
1 bord voor 20 personen	




WALKING DINNER

Voorbeeldmenu :

Voorgerechten

-  Geelvin tonijn, stracciatella di burrata met rode pesto, zwarte knoflook, zwarte sesam, Brusselse stadshoning
-  Terrine van foie gras, briochebrood met pecannoten, kumquat-chutney
-  Risotto van koriander en prei, tijgergarnalen

Hoofdgerechten

-  Kwartel gevuld met half-gedroogd fruit, gekarameliseerde wortels met komijn en citroen, tortellini van cashewnoten, saus van Grand Marnier met Brusselse stadshoning
- Solomillo van Iberisch varken, mousse van rode paprika, fijne aardappelfrietjes, mini-aubergine, sangria-saus
- Zonnevisfilet gegaard op lage temperatuur, gebakken snijbiet, kroketten van zwarte rijst, botersaus
- Crépinette van lamsvlees, artisjokmousseline, sjalot gevuld met prei en Ardeens spek, geconcentreerde jus

Nagerechten

- Zanddeeg | amandelcrème, bosbessen, huisgemaakt amarenaroomijs
- Pavlova met rood fruit

Prijs per persoon

€ 65,00

3 voorgerechten, 4 hoofdgerechten en 2 nagerechten

Voor minstens 30 gasten

Duur: 2 uren



Vegetarisch



Vegan

ECOBON Milieuvriendelijk



Honing uit onze honingraten

WALKING DINNER & BANKETTEN

BANKETTEN

2-gangen menu € 35,00 pp
Kies een voorgerecht/hoofdgerecht OF een hoofdgerecht/nagerecht

3-gangen menu € 45,00 pp
Kies een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht

4-gangen menu €55,00 pp
Kies twee voorgerechten, een hoofdgerecht en een nagerecht

5-gangen menu €65,00 pp
Laat u verrassen door onze chef!

Wijnarrangement (zie pagina 9) vanaf € 16,00 pp

Voor elk optie

Op basis van het menu van de maand

Menukeuze dient op voorhand gecommuniceerd te worden

*Mogelijkheden om een privézaal te huren op basis van beschikbaarheid en voor maximaal 16 gasten

*Twijfel niet om ons te contacteren voor een gepersonaliseerde offerte



BUFFET

VOORGERECHTEN

- Salade bar (Griekse salade, Caesar salade, rauwkost)
- Gerookte zalm
- Rundscarpaccio
- Vitello tonnato

HOOFDGERECHTEN

- Gegrilde groenten
- Rijst bereid op de wijze van de chef
- Aardappelen met rozemarijn
- Zelfgemaakte pasta
- Mechelse koekoeksfilet
- Zeebrasem
- Runderfilet of lamskoteletten (keuze van de klant)

DESSERTEN

- Assortiment kazen
- Assortiment van mignardises voor fijnproevers

Sommige gerechten kunnen afhankelijk van het seizoen worden aangepast

Prijs per persoon

Minimaal 30 deelnemers

Duur: 2 uur

€ 59,00

OFYR OPTIE

De OFYR is een beeldwerk, een vuurkorf en een plancha!
Onze chef biedt u een gloednieuwe culinaire ervaring.
Bij mooi weer biedt onze chef-kok u een live showcooking-ervaring voor het koken van groenten, vlees en vis.



	WITTE WIJN	RODE WIJN
PAKKET 1 2 GANGEN: €12 3 GANGEN: €16 4 GANGEN: €21	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE BLANC – COLOMBARD	BOUCHARD AÎNÉ & FILS BEAUNE – FRANCE GRENACHE – SYRAH
PAKKET 2 2 GANGEN: €14 3 GANGEN: €18 4 GANGEN: €23	PIERRE AMADIEU IGP Vins de pays de méditerranée VIOGNIER	PIERRE AMADIEU - ROULEPIERRE CÔTES DU RHÔNE GRENACHE – SYRAH
PAKKET 3 2 GANGEN: €17 3 GANGEN: €22 4 GANGEN: €28	SATOR VERMENTINO Toscana IGT - Italia VERMENTINO	BODEGAS LAN CRIANZA DOC Rioja - España TEMPRANILLO
PAKKET 4 2 GANGEN: €19 3 GANGEN: €26 4 GANGEN: €34	ENTRE-DEUX-MONTS BGA HEUVELLAND PINOT GRIS – PINOT AUXERROIS – SIEGERREBE	WIJNDOMEIN ALDENYCK BGA MAASVALLEI LIMBURG PINOT NOIR
PAKKET 5 2 GANGEN: €24 3 GANGEN: €31 4 GANGEN: €41	CHÂTEAU LAMBLIN-VAILLON BOURGOGNE CHABLIS 1ER CRU CHARDONNAY	CHÂTEAU LA ROSE BRISSON AOC SAINT-EMILION GRAND CRU CABERNET SAUVIGNON – MERLOT – PETIT VERDOT

* Onze arrangementen bevatten plat & bruus water, frisdranken op aanvraag en koffie of thee

CAPACITEITENTABEL EN PLATTEGROND



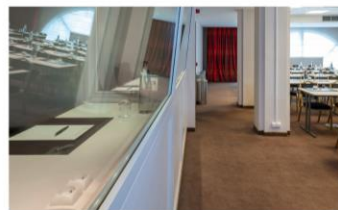
MARTIN'S BRUSSELS EU - DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM	AREA (m ²)	U-SHAPE	DOUBLE U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BOARDROOM	INTERPRETER'S BOOTH	
1 TOPAZ	100	38	66	64	120	48	40	✓	
2 AMBER	30	12	—	18	36	—	16	✓	
3 BRONZE	38	12	—	18	36	—	16	—	
4 COPPER	30	12	—	18	36	—	16	✓	
2 + 3 AMBER + BRONZE	68	34	—	36	70	28	36	✓	
3 + 4 BRONZE + COPPER	68	34	—	36	70	28	36	✓	
5 (2+3+4) QUARTZ (AMBER + BRONZE + COPPER)	98	50	—	60	100	40	52	✓	
6 JADE	25	—	—	—	—	—	16	—	

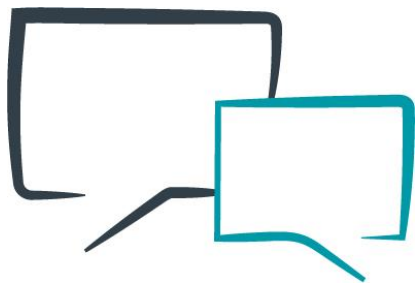
Voor alle verzoeken om vertolking :

- €90 euro per cabine voor twee tolken
- Audiovisuele materiaal op aanvraag



FIRST FLOOR





EXTRA INFORMATIE - CONTACTGEGEVENS



STEL UW EVENEMENT SAMEN

Gebruik onze handige en gebruiksvriendelijke online tool om een offerte aan te vragen.

martinshotels.com

ONTDEK MARTIN'S HOTELS

14 hotels, 10 steden, 71 zalen voor vergaderingen en evenementen :

overloop ons gedetailleerd aanbod op:

www.martinshotels.com



TEAMBUILDING & INSPIRENDE VERGADERINGEN

Binnen of buiten, teambuilding evenementen hebben een groote meerwaarde voor de cohesie en de motivatie van uw team wanneer de omgeving en het kader goed gekozen zijn.

martinshotels.com

UW CONTACT PERSOON

Siham Verreycken

Conference & Event Manager

+32 2 235 17 27

siham.verreycken@martinshotels.com

Marie Flahaut

Conference & Event Coordinator

+32 2 235 17 26

marie.flahaut@martinshotels.com



KIES VOOR ECO-EFFICIENTIE

Carbon Zero, Eco-Bon en een systeem voor milieubeheer: 3 toegevoegde woorden voor het imago van uw bedrijf en uw evenement.

martinshotels.com